مزیدار ٹماٹر گوشت

ٹماٹر گوشت

اجزاء

بیف آ دھا کلو

ٹماٹر آ دھا کلو

نمک حسب ضرورت

پسی ہوئی مرچیں ایک کھانے کا چمچ

ہلدی ایک چائے کا چمچ

لہسن ادرک پیسٹ ایک کھانے کا چمچ

ادرک باریک کٹی ہوئی ایک انچ کا ٹکڑا

ہرا دھنیا کٹا ہوا آ دھی گھٹی

ہری مرچیں 6 عدد

تیل حسبِ ضرورت

ترکیب

تیل گرم کرکے اس میں لہسن ادرک پیسٹ اور گوشت شامل کرکے اچھی طرح بھونیں کہ بساند ختم ھوجاے پھر کٹے ہوئے ٹماٹر اور نمک مرچ ھلدی شامل کرکے ڈھکنا ڈھک کر پکائیں کہ گوشت ادھ کچرا ھوجاے اور مصالحہ بھن جائے اب اسمی۔ ڈیڑھ گلاس پانی شامل کریں ابال آ نے پر آ نچ ھلکی کریں جب مطلوبہ گریوی تیار ھوجاے تو ھرا دھنیا ،ھری مرچیں اور ادرک ڈال کر دم دیدیں۔

اسی ترکیب میں آ پ یہ تبدیلی بھی کرسکتے ہیں کہ پہلے گوشت کو لہسن ادرک اور نمک کے ساتھ ابالیں اور ٹماٹروں کو

ہلکاسا ابال۔کر چھلکا اتار کر استعمال کیجیے اور باقی ترکیب وہ ہی رہیگی مگر ذائقہ الگ ہوگا۔

0307-8162003